

Ein herzliches Willkommen bei uns auf der Moosegg.

Tauchen Sie in eine etwas andere Welt ein.
Denn bei uns ist die Welt noch in Ordnung,
die Zeit etwas gemütlicher und die Menschen etwas urchiger.

Mit unserer modernen 16 Punkte Gault Millau ausgezeichneten Landküche
verwöhnen unsere Köche Ihren Gaumen und die Servicetechniker zaubern Ihnen mit ihrer
Herzlichkeit ein Lächeln ins Gesicht!

Zelebrieren Sie bei uns Ihre Hochzeitsfeier mit DJ oder den Geburtstag mit Örgelmusik!
Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für 10-110 Personen mit Aussicht in die Berner Alpen.
Nach Ihrem Fest haben Sie die Möglichkeit bei uns zu nächtigen, verbunden mit einem
reichhaltigen Frühstück als Abschluss.

Egal ob Sie Weitblick für ein Seminar, Ihre Familienfeier, die eigene Hochzeit oder
mit Freunden Zeit verbringen möchten: Wir haben das Richtige für Sie.

Ganz im Sinne von...
...Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!
...wünschen wir Ihnen „e guete“.

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Die AGB`S finden Sie auf unserer Webseite www.moosegg.ch

Apéro

Emmentaler Brätzeli	4 Personen	10
Frische Belper Knolle Breadsticks	1 Stück	35
Schangnauer Büffelsalsiz Hausgemachte Essiggurken	1 Stück	16
Käsekuchen mit Speck Lauch Zwiebeln	14 cm ø	14
Crostini`s	3 Sorten	7
Rindstatar im Cornet Schittlauch Belper Knolle	2 Stück	7
Flammenkuchen...		
...mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln (pro Stück)		10
...mit Sauerrahm, Rauchlachs, Kapern, Dill (pro Stück)		14
...mit Sauerrahm, Pilzen, Zucchetti, Zwiebeln (pro Stück)		10

3 Gang Menu`s

Bunter Blattsalat | Hausdressing | Sprossen

*

Emmentaler Lammvoressen | Sellerie-Kartoffelcreme | Gemüsestreifen

*

Süssmostcreme mit Chäsi-Joghurt

35

Gemüseschaumsuppe | Kräutercroutons

*

Hausgemachter Suure Mocke Grossmutter Art | Kartoffelcreme | Gemüsebündel

*

Gebrannte Creme | Holzofen Merängge

45

Bunter Blattsalat | Hausdressing | Speck | Emmentaler Käse | Kräutercroutons

*

Knuspriges Schweizer Poulet & Coq au Vin
Kartoffel-Champignoncreme | Speck | Lauch | Schalotten

*

Apfel | Butterblätterteig | Vanille

64

Marinierter Schweizer Lachs im Randen-Gewürzsud
Blumenkohlcreme | Curry-Quinoa-Salat mit Preiselbeeren

*

Rosa gebratener Kalbsrücken | Rahmsauce mit Pilzen vom Markt
Tessiner Nudeln | Marktgemüse

*

82% Original Beans Schokolademousse | Himbeeren | Arni Milchschaum

79

4 Gang Menu`s

Bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Speck | Sprossen

*

Blumenkohlcremesuppe | Currygemüse | Sesamgebäck

*

Rosa gebratener Rindsrücken | Sauce Béarnaise
Rosmarin-Bratkartoffeln | Marktgemüse

*

Emmentaler Honig Parfait | Apfel | Honiggebäck

79

Schweizer Rindstatar | Parmesan Reggiano | Zopf-Croutons

*

Chasselas-Schaumsuppe | Gemüse | Paprika

*

Schweinskopfbacken 36h
Safran Loto Risotto | Gemüsestreifen | Kräutersalat

*

Karottengebäck | Aprikosensorbet | Mandelsauce

84

5 Gang Menu`s

Burrata | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

*

Landiswiler Stunden Ei | Knollensellerie aus dem Big Green Egg | Kerbel

*

Schweinsfilet | Salbei | Rohschinken
Loto Risotto | Spinat | Belper Knolle

*

Schweizer Rohmilch – Käsespezialitäten

*

Himbeer-Passionsfrucht Kreation

89

Kichererbsen-Broccoli Parfait | Joghurtsauce | Minze

*

Zitronenschaumsuppe | Aemme Shrimps | Ananas-Chutney | Basilikum

*

Frutiger Zanderfilet | Senfrahmsauce | Zwiebeln | Dill

*

Appenzeller Ente
Himbeersauce | Rotkraut | Sellerie | Moutard d'Or

*

82% Original Beans Schokolade | Birne | Haselnuss | Safran

120

Fest-Menu

(20 bis 80 Personen)



Hors d'Oeuvres Teller

Hausterrine | Spinat-Frischkäse | Schwarzer Knoblauch
Rauchforelle | Getrocknete Feigen | Birne
Blumenkohlmousse | Taboulé | Lattich

*

Doppelte Kraftbrühe | Gemüsestreifen | Schnittlauch | Cognac

*

Gebackenes Schweinsfilet im Teig
Pilzjus | Gemüsebündel | Knollenselleriecreme

*

Dessertbuffet Moosegg

Weinkeller Arrangement

(8 bis 12 Personen im Weinkeller, ab 13 Personen im Restaurant)



Unsere auserlesene Weinreise begleitet Ihr Menu mit edlen Tropfen von Spitzenwinzern aus Nah und Fern. Lassen Sie sich verführen!

9 Gang	350
7 Gang	285
6 Gang	260
4 Gang	190

Dieses Angebot beinhaltet ebenfalls Kaffee, Spirituosen und Mineralwasser.

Grill-Plausch bei jedem Wetter

(16 bis 24 Personen)



Wir erfinden das Rad nicht neu, das Altbewährte ist so schön und gemütlich! Führt man drei grundlegend wichtige Dinge wie Kaminfeuer, Essen und Freunde zusammen, ergibt dies einen unvergesslichen und gemütlichen Abend. Warum also nicht? Geniessen Sie bei gutem Essen vom Grill und passenden Weinen einen wunderschönen Abend in einer heimeligen Atmosphäre bei uns im Grillraum vor einem gemütlichen Kaminfeuer.

Buntes Salatbuffet aus diversen Gemüse- und Blattsalaten

*

Gemischte Grilladen die vor Ihnen zubereitet werden...

Fleisch und Fisch vom Grill
Kartoffelgratin und Gemüse

*

Dessertbuffet

Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Gebrannte Creme
Holzofen Merängge
Chäsi Nidle
Karottengugelhopf
Hausgemachter Eiskaffee

Frühstück / Brunch

Geniessen Sie am frühen Morgen die ersten Sonnenstrahlen und die atemberaubende Aussicht nach Langnau und in die Berner Alpen.

Fleisch- und Käseplatte
Fruchtsalat
Birchermüesli
Rauchfischplatte
Rösti, Spiegelei und gebratener Speck
Gemischte Joghurt von der Arni Käserei
Diverse Müesli von der Mühle Kleeb
Buttergipfeli, Brötchen, Zopf, Butter
Hausgemachte Konfitüren und Honig aus Schwanden
Kaffee, Milch, Tee, verschiedene Säfte und Prosecco
Hefegebäck mit Pecannüssen

Zvieri

„Snack“ sagt man heute der kleinen Verpflegung am Nachmittag. Bei uns im Emmental ist es nach wie vor „es Zvieri“.

Salzig...

Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln	9
Emmentaler Teller Buurehamme Rauchwurst Rohessspeck Käse	24
Cervelat-Salat mit Käse Essiggurken Tomaten	17
Warme Buurehamme Kartoffelsalat Senf	23

Süss...

Saisonaler Früchtekuchen Chäsi Nidle	8.5
Holzofen Merängge Chäsi Nidle	10
Gebrannte Creme Holzofen Merängge Vanilleglace Chäsi Nidle	10
Apfelküchlein Vanillesauce Zimt	12

Sind Sie schon bei uns zu Hause angekommen?

Das hoffen wir doch, denn wie Sie sehen sind wir alles ausser gewöhnlich. Bei uns muss Tradition durch Innovation vorangetrieben werden, und uns fehlt es nicht an guten Ideen. Und genau diese Ideen wollen von Ihnen ausprobiert werden.

Ganz im Sinne von...
Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!
Schön Sie bei uns zu hause zu haben!

Ihr Moosegg Team



AGB's

Untenstehend finden Sie eine Kurzfassung unserer AGB's. Die gesamten Konditionen finden Sie [hier](#).

Menubestellung

Damit wir rechtzeitig die Bestellungen bei unseren Lieferanten durchgeben können, müssen wir mind. 10 Tage im Voraus wissen, was Sie an Ihrem Anlass essen möchten.

Wein

Wir haben Weinvorschläge, aus welchen Sie schöne Tropfen finden werden. Sollte Ihnen jedoch keiner gefallen oder Sie einen besonderen Weinwunsch haben, beraten wir Sie gerne mit unserem Fachwissen. Die definitive Weinbestellung benötigen wir mind. 10 Tage im Voraus.

Zapfengeld

Im Falle Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten verrechnen wir ein Zapfengeld (CHF 45/Falsche 75cl) für unsere Dienstleistungen.

Musik

Spielt an Ihrem Anlass Musik bitten wir Sie uns dies vorgängig mitzuteilen.

Dekoration

Wir bestellen gerne Ihre Blumendekoration. Lassen Sie uns frühzeitig wissen, was Sie sich vorstellen. Bringen Sie Ihre Deko selber mit so bitten wir Sie, Ihrem Floristen/Trauzeugen etc. mitzuteilen, mit uns Kontakt aufzunehmen.

Nachtzuschlag

Nach 00:00 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Pauschalpreis von CHF 300 pro angebrochene Stunde.

Anzahlung

Als Garantie für das Hotel Moosegg wird bei Reservationsabschluss eine Rückbestätigung in Form einer Anzahlung in Höhe von 50% der bis dahin vereinbarten Gesamtkosten angefordert. Je nach Eventgrösse kann diese Anzahlung auch höher ausfallen.

Stornierung/Teilnehmerzahl

Absage mehr als 6 Wochen vor Anlass/Seminar/Übernachtung: Keine Verrechnung
Absage 4 Wochen vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 20% des Preises
Absage 3 Wochen vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 40% des Preises
Absage 2 Woche vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 60% des Preises
Absage 1 Woche vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 100% des Preises

Falls Sie Ihren Anlass nicht durchführen können, brauchen wir eine schriftliche Absage.

Haftung

Der Gast haftet für Schäden des Eigentums der Hotel Moosegg AG, welche absichtlich oder fahrlässig entstehen (Teppiche, Holzboden, Tischwäsche etc.). Die Hotel Moosegg AG haftet nicht für Schäden, welche durch Leistungen von Dritten verursacht werden. Die Hotel Moosegg AG handelt nur als Vermittler.